



Iscriviti al nostro Gruppo Broadcast mandando un
Whatsapp al numero 3715733718, verrai informato in
anteprima su iniziative e Menù

ANTIPASTI

Code di Gambero alla Catalana € 15,00

2-9-

Gratin di Mare €15,00

(Gamberi, Calamari, Capasanta, Seppia, Cozze)

1- 4- 14-

Sarde In Saor € 13,00

1- 4-

Culaccia di Zibello con Nostra Giardiniera € 15,00

9-

Antipasto Misto della Tradizione Cremasca € 15,00

*(Frittata alle Erbette, Salva in Crosta di Patate e Salame Nostrano
con nostra Giardiniera)*

3- 7- 9-

Battuta di Fassona, Parmigiano Reggiano

Sedano e Scorza di Limone € 14,00

9-

Strudel di Verdure con Fonduta di Parmigiano € 14,00

1- 3- 7- 9-

Pane e Coperto € 3,00

PRIMI PIATTI

Linguine Cacio Pepe e Gamberi marinati
al Lime e Pepe Rosa € 16,00

1- 2- 7-

Spaghettoni con Crema di Asparagi violetti di Albenga
Capesante scottate e Nocciole € 17,00

1- 7- 8- 14-

Vellutata di Zucchine con Calamari e Pomodori secchi
al profumo di mentuccia € 15,00

14-

Risotto con Radici di Soncino, Ortiche e Guazzetto di Rane
(almeno per 2 persone) € 16,00 Cad.

4- 7- 9-

Tortelli Cremaschi al Burro e Salvia € 14,00

1- 3- 7-

Tagliolini al Ragù di Cortile, Cardoncelli
e Funghi secchi € 15,00

1- 3- 9-

Trippa alla Parmigiana € 13,00

9-

SECONDI PIATTI DI MARE

*Pagello Fragolino farcito di Scampi
e Fondo di cottura alla Buzara € 22,00
(Preparazione tipica della zona di Trieste e dell'Istria e Dalmazia)*

1- 2- 4-

*Polpo Verace di Oristano arrostito,
su passatina di Fagioli all'Uccelletto e Cialda croccante € 20,00*

9- 14-

Branzino al Sale con Spadellata di verdure all'olio € 22,00

4- 9-

Baccalà alla Vicentina con Polenta Abbrustolita € 18,00

4- 7-

SECONDI PIATTI DI TERRA

*Rosa di Parma con Verdure al Burro € 22,00
(Filetto di Manzo farcito di Crudo di Parma e Parmigiano
con suo fondo di cottura al Lambrusco)*

1- 7-

*Piccione da nido in Cottura differenziata con
suo fondo al Sagrantino e Patate al Forno € 23,00*

1-

*Scaloppa di Foie Gras alle Ciliegie di Vignola
e Millefoglie di Patate € 23,00*

1-

Costine di Maiale alle Erbe Fini con Patate al Forno € 19,00

*Tagliata di Scamone di Manzo Piemontese
e Riduzione al Nebbiolo € 22,00*

*Costata o Fiorentina di Manzo Irlandese Hereford
con Patate al Forno € 6,00 all'Etto*

*Tomahawke di Scottona del Galles Black Welsh
con Patate al Forno € 6,00 all'etto*

Orologio di Formaggi Stagionati con Mostarde € 15,00

7- 10--

DOLCI

Mousse al Pistacchio con Babbà al Rhum e Wafer € 8,00

1- 3- 7- 8-

Strudel di Mele € 7,00

1- 7-

Tiramisù € 6,00

1- 3- 7- 8-

Semifreddo al Gianduja con Biscotto alla Nocciola € 8,00

3-

Salame di Cioccolato € 6,00

1- 3- 5- 7- 8-

Panna Cotta con salsa ai Frutti di Bosco € 7,00

1- 3- 7-

Tavolozza del VR10 € 15,00

(Degustazione dei nostri dolci a mano libera)

1- 3- 7- 8-

PASSITI E LIQUORI

Passito di Ramandolo Zuliani € 7,00

Passito di Noto Planeta € 8,00

Ottavo Giorno Passito di Bonarda Torre Fornello € 6,00

Malvasia delle Lipari Terre di Zagara € 6,00

Limoncello, Liquirizia, Mirto, Baileys e Amari Nazionali € 4,00

Distillati tra € 6,00 e € 10,00